

Domaine Albert Boxler Gewürztraminer
"Heimbourg" Sélection de Grains Nobles blanc
moelleux 2011 (50 cl)

Prix du produit :

426,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2011

Appellation: Alsace

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 50 cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Heimbουργ (sélection de grains nobles)

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gewürztraminer

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Albert Boxler Gewürztraminer Heimbουργ blanc moelleux 2011

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17,5/20. *Très pur, tension citronnée qui amène une fraîcheur salivante en bouche, pâte de fruits, cédrat et bergamote, gourmandise aujourd'hui irrésistible. La fraîcheur est étonnante pour le cépage. **Apogée** de 2013 à 2026.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 17,5/20.

L'avis de Gault&Millau : *Admirative richesse, souplesse aromatique, le vin se révèle sur une structure acidulée, juste en sucre. Cette sélection de grains noble est un poème, sa trame séduisante, unissant, racée aux caudalies interminable est un hymne aux botrytis, la magie commence ici.*

Robert Parker's Wine advocate - David Schildknecht (Aout 2014) : 92/100. *Representing the first site-specific bottling from this cru of which they acquired a share in 2007, the Boxlers' 2011 Gewurztraminer Heimbουργ Selection de Grains Nobles evokes a blend of lychee with honey, nougat and caramel in an overtly confectionary but impressively pure, lusciously juicy, satin-*

*textured and sustained performance. Its saline edge stimulates the salivary glands and hence the desire for a next sip. I would anticipate delightful return visits through at least 2025. **Drink** : 2014 - 2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Gewurztraminer

Vendanges : manuelles

Culture : biologique (non certifié)

Sucres résiduels : >150 g

Jean Boxler : *Il n'y aura pas de SGN en 2012, 2013 et 2014. La sélection s'effectue dans les vignes et au chai, en séparant les raisins botrytisés des autres. 2011 a été particulièrement favorable aux belles attaques de botrytis, car c'était un millésime précoce, chaud et humide, qu'on a pu réaliser très tôt, donc avec des raisins très purs et acides (alors que quand on doit attendre, des déviations peuvent apparaître)*

Description brève du produit :

Une Sélection de Grains Nobles d'une fraîcheur hors du commun, secret bien gardé des Boxler et de leur terroir !